



Nudelsalat-Bowl

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (2 Portionen):

150 g Reisnudeln, 3 EL Olivenöl, 1 EL Balsamico Essig, 1 Prise Salz, 2 Rettich, in Scheiben schneiden, 2 Karotten, in längs Streifen schneiden, 4 Blätter Kopfsalat, in dünne Streifen schneiden, 2 EL Olivenöl, 1/2 Blumenkohl, Röschen in Scheiben schneiden, 100 g Shiitake Pilze, 1 TL Senf, 1 TL Erdnusscreme
6 EL Olivenöl, 1 EL weißer Balsamico-Essig, 1 Prise Salz

Zubereitung:

1. Nudeln nach Packungsbeilage abkochen, abkühlen lassen und mit Olivenöl, Balsamico-ESSIG und Salz vermischen.
2. Blumenkohl in Röschen teilen, längs in Scheiben schneiden. In beschichteter Pfanne mit Olivenöl anbraten und salzen, bis sie Farbe angenommen haben, herausnehmen.
3. Pilze in der gleichen Pfanne anbraten und salzen.
4. Rettiche in dünne Scheiben schneiden.
5. Karotten längs in dünne Streifen schneiden.
6. Kopfsalat waschen, trocken schütteln und in dünne Streifen schneiden.
7. Für das Erdnuss-Dressing alle Zutaten miteinander vermischen.

Vor dem Servieren Nudelsalat nochmals abschmecken, in einen tiefen Teller geben. Alle weiteren Zutaten auf den Nudelsalat verteilen und mit dem Erdnuss-Dressing begießen.

Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf

www.laiseacker.de.

Guten Appetit

